

▶ 創造秋刀魚新價值，將高雄首選行銷全世界研究計畫

得意中華食品有限公司



成立時間：1993 年

計畫聯絡人：蔡品薇

主要產品：鐵蛋、豆干、滷味、魚產品

公司網址：<http://www.de-food.com.tw>

【公司簡介】

得意中華食品創始於 1993 年，以生產製造華人的特產 - 鐵蛋、豆干、滷味、柳葉魚等海產製品為主。公司一直透過技術的研發與嚴格的品管，堅持生產無添加防腐劑、無添加味素的食品，為消費者健康把關。真空包裝、高溫殺菌，強調產品的安全性且常溫可保存一年，有別於一般市面上的產品。公司擁有完整的品管系統，在高品質的生產堅持促使公司通過 SGS HACCP & ISO22000 國際驗證、GMP、CAS、HALAL 認證。



2013 台北國際食品展 正式對國內外廠商發表國境魚系列產品

【創新重點】

本計畫將研究創新開發秋刀魚成為一隨身可攜帶拆開可立即食用之食品，成品可銷售到全球，推廣“高雄首選”，為國家賺取外匯，提昇台灣經濟，並可協助調節產能。



研發團隊開會討論實況

【計畫介紹】

因秋刀魚有豐富的營養價值，因此秋刀魚的加工製品逐漸被業者開發，但在台灣所開發的加工品於市面上多為魚罐頭、重組魚排肉、冷凍蒲燒魚片等，加工製品並不多樣化，且受於保存期限的困擾，無法量產化，因此引起本計畫將研究創新開發秋刀魚的價值及多元化商品，也可協助漁會調節產能。本計畫預計將具有高價值且相當具代表高雄特產的秋刀魚創新研發，預計將其成品成為一種常溫保存、隨身可攜帶的休閒美食。

【市場效益】

於新產品 - 秋刀魚系列產品於 6 月份正式在市場銷售，目前的銷售額約 200 萬元，距離 102 年底尚有 5 個月的時間，預計 102 年底可達成目標 500 萬元。



秋刀魚包裝過程



秋刀魚國境之南包裝，無添加防腐劑，可常溫保存 1 年

【成果效益】

1. 本研發計畫已完成秋刀魚產品可常溫保存一年。
2. 本研發計畫已完成原有的二種魚類產品外，可多一項代表南台灣特色漁產等銷售產品項。
3. 本研發計畫已完成外銷至國外的魚製品，且可節省國際冷凍空、海運的費用。
4. 本計畫案造就 10 位就業人口。
5. 本研發計畫已完成單位工時產量增加 30%。
6. 本研發計畫已完成降低冷凍倉儲空間約 100 坪、冷凍設備及電力耗用之 100% 成本。

【分享感言】

首先感謝高雄市政府的地方型 SBIR 計畫，使本研發小組能在政府的資源下完成研發。本研發小組人員，秉持著“使命必達及不屈不撓”的精神完成了這項的創新產品研發，研發過程當中雖有遇到一些挫折點，但在經過小組的會議討論、研發測試、專家指導等方式，最後成功地研發“隨身可攜帶拆開可立即食用之食品”，並在推廣曝光後就獲得客戶及消費者的青睞，並已有了訂單產量，使其我們看到產品未來的市場發展性，相信未來能成功將其產品外銷到各國，以賺取外匯，預計今年度除了國內的展示會外，將其產品帶到國外進行新產品發表。